







Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 25.03.2024	Geflügelfrikadelle Aw,I,J Geflügelsoße I Möhren Salzkartoffeln	Milchreis 5,G Zucker und Zimt	überbackener Kartoffelrösti mit Spinat und Mozzarella G Salat
Dienstag 26.03.2024	Schweinegulasch J Brokkoli Nudeln Aw	paniertes Seelachsfilet Aw,D Petersiliensoße G Wachsbohnsalat Salzkartoffeln	Gemüsepizza belegt mit Mais, Paprika, Tomate und Champignons mit Käse überbacken Aw,G
Mittwoch 27.03.2024	Bolognese-Soße (vom Schwein) Salat Nudeln Aw	Szegediner Gulasch* Salzkartoffeln	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln I
Donnerstag 28.03.2024	2 gekochte Eier C helle Soße mit Erbsen, Spargel und Möhren G , Salat Salzkartoffeln	Kartoffelcremesuppe G,I mit oder ohne Würstchen 2,3,4	Gemüsebolognese mit roten Linsen* I Salat Nudeln Aw
Freitag 29.03.2024	gedünstetes Seelachsfilet D Zitronensoße G Salat Reis	Bregenwurst 2 Senf J Grünkohl* 2,3,4,J Salzkartoffeln	3 Hefeklöße Aw,C Kirschlorbeer mit Zimt
Samstag 30.03.2024	Gulascheintopf mit Putenfleisch und Kartoffeln I		Rührei C Spargelgemüse G Salzkartoffeln
Oster- sonntag 31.03.2024	Rindergeschnetzeltes G Blumenkohl Salzkartoffeln		Couscouspfanne* Aw,I mit oder ohne Minzjoghurt G Salat

Legende:  mit Schweinefleisch  vegetarisch  vegan Änderung vorbehalten



**Alternativ
bieten wir Ihnen
täglich an:**

Grießbrei 5,Aw,G mit Fruchtmus 1,3	
Rührei C , Rahmspinat G und Kartoffelpüree G	
Fusilli-Nudeln Aw mit Tomatensoße und Salat mit oder ohne Reibekäse 1,2,G	

**Kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe und Allergene,
bitte Rückseite beachten!**

Küche Salzdahlumer Straße
(zuständig für Klinikum
Salzdahlumer Straße)
T Durchwahlen -2339 und -2210

Küche Celler Straße
(zuständig für Kliniken
Celler Straße und Holwedestraße)
T Durchwahlen -3206 und -3207

Frühstück und Abendessen:

entcoffeinierter Kaffee
schwarzer Tee
Früchtetee
Kamillentee
Fencheltee
Pfefferminztee

Kaffeesahne **G**
Zucker
Süßstoff
Zitronensaft

Graubrot **Arw**
Weißbrot **Aw**
Schwarzbrot **Arw**
Knäckebrot, dunkel **Ar**
Zwieback **Agw,F,G**

Butter **G**
Margarine **1**
Gouda 30% **G**
Emmentaler 45% **G**

magerer Naturfrischkäse **G**
magerer Kräuterfrischkäse **G**
fetter Naturfrischkäse **G**
fetter Kräuterfrischkäse **G**

Naturquark **G**
Kräuterquark **G**
magerer Naturschmelzkäse **2,G**
fetter Naturschmelzkäse **G**

Putenbrust **2,3,4**
Geflügelmortadella **2,3,4**
Bierschinken **2,3,4**
Kochschinken **2,3,4**

Hähnchenstreichpastete **2**
Delikatessleberwurst **2**

Fleischsalat **2,3,4,C,F,J**

zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee
Brötchen **Agw**
Roggenbrötchen **Agw,G**
hartgekochtes Sonntagsei **C** + Salz
(aus Freilandhaltung)

Erdbeerkonfitüre
Pfirsich-Maracuja-Konfitüre
Honig, cremig

zusätzlich zum Abendessen:

Tomatenhering **D, J**

Mittagessen: Erläuterungen der Speisen, die auf der Vorderseite mit einem * gekennzeichnet sind.

- **Szegediner Gulasch:** würziges Rindergulasch mit Sauerkraut
- **Gemüsebolognese mit roten Linsen:** würzige Tomatensoße mit roten Linsen, Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Mais und Porree
- **Grünkohl:** mit Kasslerwürfeln
- **Couscouspfanne:** veganes Pfannengericht aus Hartweizengrieß mit Möhren, Zucchini, Paprika, Sellerie, Kichererbsen, Auberginen und Zwiebeln

Deklaration

In unseren Speisen sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel (n)
6 = mit Tafelsüße auf der Grundlage von
Cyclamat und Saccharin

enthält Allergene

- Ad = glutenhaltiges Getreide (Dinkel, eine Weizenart)
Ag = glutenhaltiges Getreide (Gerste)
Ah = glutenhaltiges Getreide (Hafer)
Ar = glutenhaltiges Getreide (Roggen)
Aw = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch (einschließlich Laktose)
Hh = Schalenfrüchte (Haselnuss)
Hm = Schalenfrüchte (Mandel)
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid und Sulfite
M = Lupinen

Trotz sorgfältiger Lagerung und Herstellung unserer Erzeugnisse können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.